

HE634200XB

NL	INDUCTIEKOOKPLAAT	GEBRUIKSAANWIJZING	2
EN	INDUCTION HOB	USER MANUAL	17
FR	TABLE DE CUISSON À INDUCTION	NOTICE D'UTILISATION	31
DE	INDUKTIONS-KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION	46
ES	PLACA DE INDUCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES	61

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...



Bezoek onze webshop op
www.aeg-electrolux.com/shop

INHOUD

- 4 Veiligheidsinformatie
- 5 Montage-instructies
- 7 Beschrijving van het product
- 9 Bedieningsinstructies
- 12 Nuttige aanwijzingen en tips
- 13 Onderhoud en reiniging
- 14 Problemen oplossen
- 15 Milieubescherming

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden



VEILIGHEIDSINFORMATIE



Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.



WAARSCHUWING!

Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, op het oppervlak waar u kookt. Deze kunnen heet worden.
- Gebruikers met een geïmplanteerde pacemaker moeten hun bovenlichaam op een afstand van minimaal 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar! Oververhitte vetten en oliën kunnen zeer snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic of aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen de elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkomen van schade aan het apparaat.

- Als er voorwerpen of pannen op het glas vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op het glas. Zet ze niet op het oppervlak.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pan en het glas te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Doe geen aluminiumfolie in het apparaat.
- Zorg dat de ventilatieruimte van 5 mm tussen het werkblad en de voorkant van de unit eronder geopend blijft.



WAARSCHUWING!

Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

MONTAGE-INSTRUCTIES



Noteer, voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje. Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.

Modell HE634200XB		Prod.Nr. 949 595 059 00	
Typ 58 GAD C7 AU	220-240 V	50-60-Hz	Induction 7.4kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7.4 kW
AEG		CE	

Veiligheidsvoorschrift



WAARSCHUWING!

Lees deze zorgvuldig!

Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.

Alleen een geautoriseerde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.

De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!

Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!

Tijdens de installatie moet een schokbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!

De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!

Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasmachine of oven!

Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen. Als u zich hier niet aan houdt, kan het bij het openen van deuren of ramen gebeuren dat er hete pannen van het apparaat worden geduwd.



WAARSCHUWING!

Risico van verwonding door elektrische stroom.

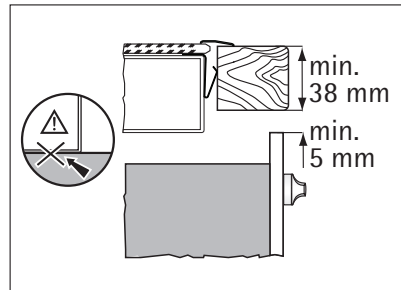
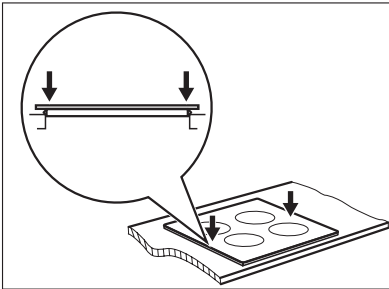
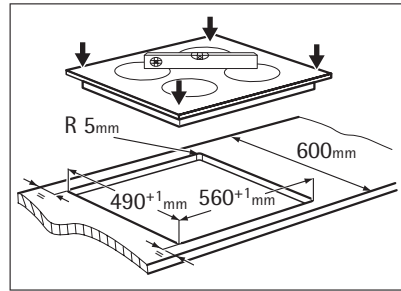
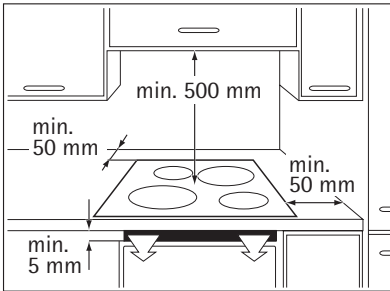
Er staat stroom op de geïnstalleerde apparatuur.

- Neem de elektrische veiligheidsvoorschriften in acht.
- De gecombineerde nominale spanning van de apparatuur moet correct zijn.
- Stem de stekker- en stopcontactaansluitingen correct op elkaar af.
- Op de juiste manier installeren om bescherming tegen elektrische schokken te geven.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken
- Laat de aansluitingen in de klemmen op de juiste manier door een erkende installateur installeren.

Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.

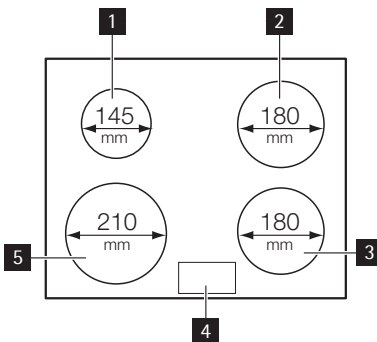
U moet over de juiste apparatuur beschikken om te kunnen isoleren: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

Montage



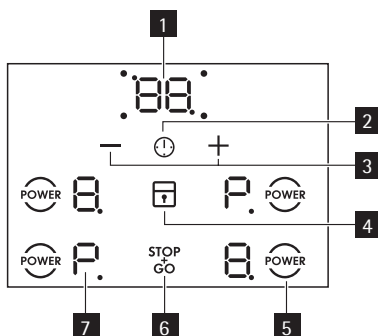
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Algemeen overzicht



- 1** Inductiekookzone 1400 W, met powerfunctie 2500 W (minimale diameter pan = 125 mm).
- 2** Inductiekookzone 1800 W, met powerfunctie 2800 W (minimale diameter pan = 145 mm).
- 3** Inductiekookzone 1800 W, met powerfunctie 2800 W (minimale diameter pan = 145 mm).
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Inductiekookzone 2300 W, met powerfunctie 3700 W (minimale diameter pan = 180 mm).

Indeling bedieningspaneel



Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	sensorveld	functie
1	Het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
2		Het stelt de kookzone in.
3	+ / -	Het verhoogt of verlaagt de tijd.
4		Het vergrendelt/ontgrendelt het bedieningspaneel.
5		Het activeert de powerfunctie.
6	STOP GO	Het schakelt de functie STOP+GO in en uit.
7	Een kookstanddisplay.	Geeft de kookstand weer.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt
	De ^{STOP} GO -functie is in werking.
	De automatische opwarmfunctie is in werking.
	De Powerfunctie is in werking.
+ cijfer	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie): doorkoken / warmhoudstand / restwarmte.
	Vergrendeling/kinderbeveiligingfuncties zijn ingeschakeld.
	Het kookgerei is niet juist of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	De functie automatische uitschakeling is in werking getreden.

OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

☰ \ = \ _ Verbrandingsgevaar door restwarmte!

OptiHeat Control toont het niveau van de restwarmte. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek is heet door de warmte van de pannen.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

U bedient de kookplaat met de knoppen van de oven en het bedieningspaneel van de kookplaat. Het hoofdstuk Bedieningsinstructies van de oven geeft informatie over de bediening van de kookplaat.



Wanneer een kookzone is ingeschakeld, maakt deze kort een brommend geluid. Dit is kenmerkend voor alle glaskeramische kookplaten en duidt niet op een storing.

Automatisch uitschakelen

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn .
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u het apparaat weer kunt gebruiken.
- U gebruikt ongeschikt kookgerei. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat  branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie de tabel.

De tijden van Automatisch uitschakelen

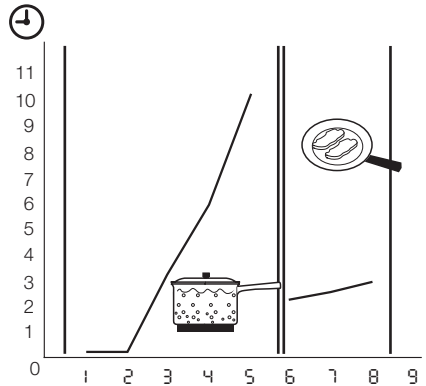
De kookstand	  - 	 - 		 - 
De kookzone wordt uitgeschakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

Automatisch opwarmen

U kunt de gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Met deze functie stelt u de hoogste kookstand gedurende enige tijd in (zie de tabel in het hoofdstuk: Nuttige aanwijzingen en tips). De warmte wordt dan teruggezet naar de benodigde kookstand.

Als u de functie voor Automatisch opwarmen van de kookzone wilt starten, draait u de knop naar rechts totdat op het display  wordt weergegeven. Stel dan meteen de benodigde kookstand in. Na 2 seconden gaat  branden.

Als u de functie wilt uitschakelen, draait u de knop naar links en stelt u een lagere kookstand in.

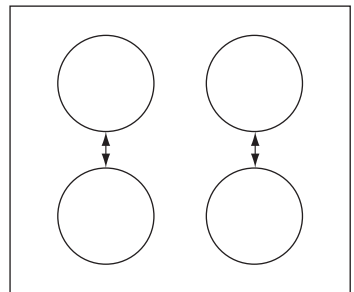


Powerfunctie

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie wordt maximaal 10 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggezet op kookstand 9. Voor inschakelen, stelt u eerst de kookstand in met de knoppen en raakt u daarna  aan.  gaat nu aan. Wijzig de kookstand om de kookstand uit te schakelen.

Vermogensbeheer

Het powermanagement verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De powerfunctie verhoogt de power naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. Het verlaagt automatisch de power van de tweede kookzone naar een lager niveau. De display van de verlaagde zone tussen twee niveau's.



Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone wordt gebruikt voor slechts deze ene keer.

Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.

U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- Voor het afstellen van de kookzone: raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

- De timer met aftelfunctie activeren: Raak **+** van de timer aan om de tijd in te stellen (**00** - **99** minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd afgeteld.
- Resterende tijd zien: stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone start te snel. Het display geeft de resterende tijd aan.
- De teller met aftelfunctie wijzigen: Stel de kookzone in met  raak **+** aan, of **-**.
- De timer uitschakelen: stel de kookzone in met . Raak **-** aan. De resterende tijd telt terug tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook **+** en **-** gelijktijdig aanraken.

Als de afteltijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

- Het geluid stoppen: aanraken 

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik CountUp Timer om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

- Voor het afstellen van de kookzone (als meer dan één kookzone werkt): raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- Voor het inschakelen van CountUp Timer: raak **-** van de timer **UP** gaat branden. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen **UP** en getelde tijd (minuten).
- Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt: stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone gaat snel knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt.
- Voor het uitschakelen van CountUp Timer: stel de kookzone in met  en raak **+** of **-** aan voor het inschakelen van de timer. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer als Kookwekker gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak  aan. Raak **+** of **-** van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

- Het geluid stoppen: aanraken 

STOP+GO

De -functie stelt alle kookzones in voor de warmhoudstand ().
 stopt de timerfunctie niet.

- Voor het inschakelen van deze functie, raakt u  aan. Het symbool  gaat branden.
- Raak voor het uitschakelen van deze functie  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.



Als u de kookstanden wijzigt, stopt de functie en de displays tonen de nieuwe kookstanden.

Slot

U kunt de sensors op de kookplaat vergrendelen als de kookzones werken.

Als u deze functie wilt inschakelen, raakt u  aan. Het symbool  verschijnt gedurende vier seconden.

De timer blijft aan.

Als u deze functie wilt uitschakelen, raakt u  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

Als u de kookstand wijzigt, wordt deze functie uitgeschakeld.

Als u het apparaat uitschakelt, wordt deze functie ook uitgeschakeld.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het kooktoestel onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Stel geen kookstand in.
- Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.

Kinderbeveiliging uitschakelen

- Stel de kookstanden in. Het symbool  gaat branden. Raak  aan tot het symbool  aan gaat.
- Raak  aan.

De kinderbeveiliging uitschakelen voor een enkele kooksessie

- Stel de kookstanden in. Het symbool  gaat branden. Raak  aan tot het symbool  aan gaat. Stel de kookstand binnen 10 seconden in. U kunt het kooktoestel bedienen.
- Het kinderslot blijft ingeschakeld nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak  3 seconden aan, het geluid klinkt. Raak  aan, het geluid klinkt. Raak  3 seconden aan.  gaat aan, het geluid is aan. Raak  aan,  gaat aan, het geluid is uit.

Als deze functie is ingeschakeld, kunt u alleen geluiden horen als:

- de kookwekker af gaat
- de timer af gaat
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak  3 seconden aan. Raak  aan. Raak  3 seconden aan.  gaat aan, omdat het geluid uit is. Raak  aan,  gaat aan. Het geluid is aan.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Pannen voor inductiekookzones



Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

Materiaal van de pannen

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als...

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd..
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.



De bodem van de pan moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen van de pannen : Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

Energie besparen



- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.

Öko Timer (Eco-timer)



Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

De Powerfunctie is het beste geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden water.

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat telkens na gebruik
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

**WAARSCHUWING!**

De scherpe voorwerpen en de schuurmiddelen kunnen het apparaat beschadigen. Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.



Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Wrijf het apparaat ten slotte droog met een schone doek.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. • U hebt twee of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan. • De kinderbeveiliging of toetsblokkering Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk Gebruiksaanwijzing. • Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer sensorvelden afgedekt. Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	• De kookzone geeft nog steeds restwarmte af. Laat de kookzone voldoende afkoelen. • De hoogste kookstand is ingesteld. De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het vermogensbeheer is ingeschakeld. Zie het hoofdstuk Vermogensbeheer.
De sensorvelden worden warm.	De pan is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld. Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van de geluiden).
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel de kookzone uit en weer in na 60 seconden. Als  na 60 seconden weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
 gaat branden.	• Geen kookgerei op de kookzone. Zet kookgerei op de kookzone. • Geen correct kookgerei. Gebruik het juiste kookgerei. • De diameter aan de bodem van de pan is te klein voor de kookzone. Zet het kookgerei op een kleinere kookzone.
 en een getal gaan branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
 gaat branden.	Er heeft zich een fout voorgedaan in het apparaat omdat er een pan is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden weer in.  dient uit te gaan op het display, het lampje van de restwarmte kan nog branden. Laat het kookgerei afkoelen en controleer in het hoofdstuk Kookgerei of de pan geschikt is voor inductiekookplaten.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramische plaat (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven. Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MILIEUBESCHERMING

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...



Visit the webshop at:
www.aeg-electrolux.com/shop

CONTENTS

- 19 Safety information
- 20 Installation instructions
- 22 Product description
- 23 Operating instructions
- 26 Helpful hints and tips
- 28 Care and cleaning
- 28 What to do if...
- 29 Environment concerns

The following symbols are used in this user manual:



Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice



SAFETY INFORMATION



For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before the installation and use. Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it. The users must fully know the operation and safety functions of the appliance.

Children and vulnerable people safety



WARNING!

Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.

- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or injury.
- Keep the children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.



WARNING!

Activate the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- The risk of burns! Do not put the objects made of metal, for example cutlery or saucepan lids, on the surface that you cook. They can become hot.
- The Users with an implanted pacemaker must keep their upper body minimum 30 cm from induction cooking zones that are activated.



WARNING!

Fire risk! Too hot fats and oils can occur with ignition very quickly.

Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- The appliance is only for domestic use!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, easy fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let the electricity bonds to tangle.

How to prevent a damage to the appliance.

- If the objects or cookware fall on the glass, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can cause scratch of the glass. Do not move them on the surface.

- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass .
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put the aluminium foil on the appliance.
- Make sure that the airflow space of 5 mm between the worktop and front of the unit below it stays opened.

**WARNING!**

If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



Before the installation , note down the serial number (Ser. Nr.) from the rating plate. The rating plate of the appliance is on its lower casing.

Modell HE634200XB		Prod.Nr. 949 595 059 00	
Typ 58 GAD C7 AU	220-240 V	50-60-Hz	Induction 7.4kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7.4 kW
AEG		CE	

Safety instructions

**WARNING!**

You must read these!

Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.

Only an authorised servicing technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.

Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

Do not change the specifications or change this product. Risk of injury and damage to the appliance.

Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!

Keep the minimum distances to other appliances and units!

Install shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!

Keep safe the cut surfaces of the worktop from moisture with a correct sealant!

Seal the appliance to the worktop with no space between with a correct sealant!

Keep safe the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!

Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, when you open the doors or windows they can push off hot cookware from the appliance.

**WARNING!**

Risk of injury from electrical current.

The appliances put together are live.

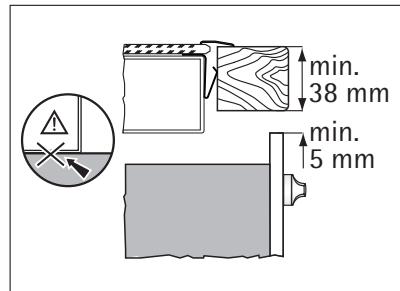
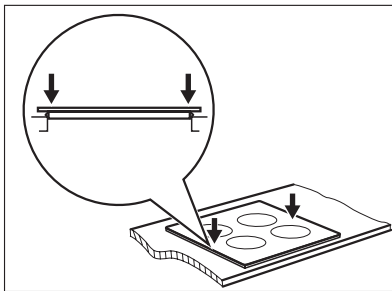
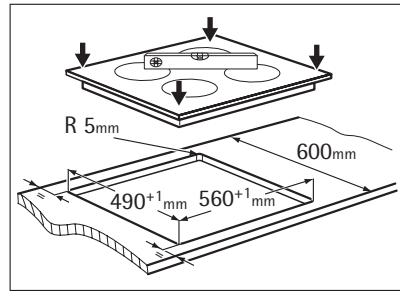
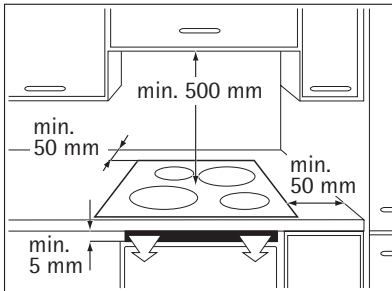
- Obey the electrical safety rules.

- The Rated voltage of the appliances put together must agree.
- Adjust the plug and socket connections together correctly.
- Install correctly to give shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the connections in the clamps correctly.

The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.

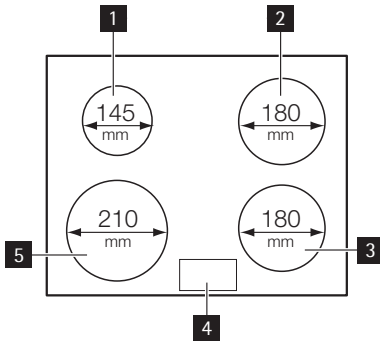
You must have correct devices to isolate: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Assembly



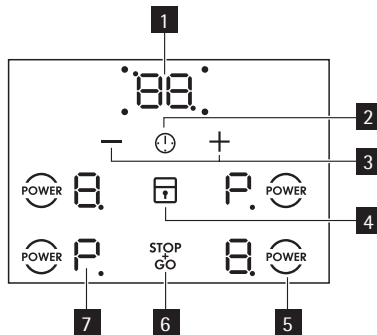
PRODUCT DESCRIPTION

General overview



- 1** Induction cooking zone 1400 W, with the Power function 2500 W (minimum cookware diameter = 125 mm).
- 2** Induction cooking zone 1800 W, with the Power function 2800 W (minimum cookware diameter = 145 mm).
- 3** Induction cooking zone 1800 W, with Power function 2800 W (minimum cookware diameter = 145 mm).
- 4** Control panel
- 5** Induction cooking zone 2300 W, with the Power function 3700 W (minimum cookware diameter = 180 mm).

Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	sensor field	function
1	The timer display	It shows the time in minutes.
2		It sets the cooking zone.
3		It increases or decreases the time.
4		It locks/unlocks the control panel.
5		It activates the Power function.
6		It activates and deactivates STOP+GO function.
7	A heat setting display.	It shows the heat setting.

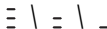
Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	The $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ function operates.
	The Automatic Heat Up function operates.
	Power function operates.
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
	Lock/The Child Safety functions operates.
	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone.
	The Automatic Switch Off function operates.

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

 The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.

OPERATING INSTRUCTIONS

You operate the hob with the knobs of the oven and control panel of the hob. The Operating Instructions chapter for the oven tells how to operate the knobs.



When a cooking zone operates, it hums for a short time. This is typical of all ceramic glass cooking zones and does not show that the appliance operates incorrectly.

Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated .
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). The sound operates some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance become too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, the cooking zone must be cool.

- You use not correct cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time,  comes on and the appliance deactivates. See the table.

The times of Automatic Switch Off

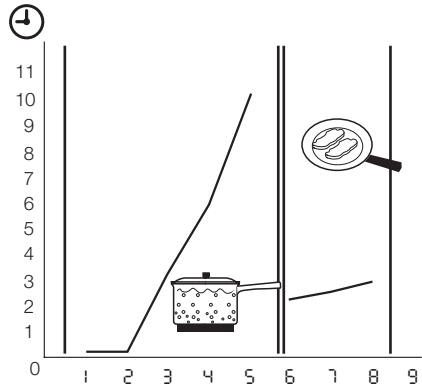
The heat setting	  - 	 - 		 - 
The cooking zone deactivates after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The Automatic Heat Up

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the table in the chapter: Helpful hints and tips), and then decreases to the necessary heat setting.

To start the Automatic Heat Up function for the cooking zone turn the knob clockwise until the display shows . Then set immediately the necessary heat setting. After 2 seconds  comes on.

To stop the function turn the knob counter-clockwise and set a lower heat setting.

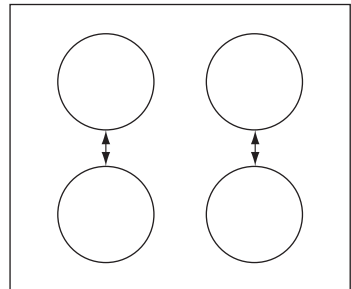


Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 10 minutes at most. After, that the induction cooking zone automatically sets back to heat setting 9. To activate, set the heat setting with knobs, than touch ,  comes on. To deactivate, change the heat setting.

Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. Automatically decreases the power in the second cooking zone to a lower level. The display for the reduced zone change between two levels.



Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch  of the timer to set the time ( -  minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:** set the cooking zone with  touch  or .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with . Touch . The remaining time counts back to . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch  and  at the same time.

When the countdown comes to an end, the sound operates and  flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch .

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate):** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch  of the timer  comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between  and counted time (minutes).
- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with  and touch  or  to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a Minute Minder while the cooking zones do not operate. Touch . Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and  flashes.

- **To stop the sound:** touch .

STOP+GO

The  function sets all cooking zones that operate to the Keep Warm setting ().

The  function does not stop the timer function.

- **To activate this function** touch . The symbol  comes on.
- **To deactivate this function** touch . The heat setting that you set before comes on.

-  When you change the heat settings, the function stops and the displays show the new heat settings.

Lock

You can lock the sensors on the hob **when the cooking zones operate**.

To activate this function touch . The symbol  comes on for 4 seconds.

The Timer stays on.

To deactivate this function touch . The heat setting that you set before comes on.

When you change the heat setting, you deactivate this function.

When you deactivate the appliance, you also deactivate this function.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Starting the child safety device

- Do not set the heat settings .
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.

Switching off the child safety device

- Set the heat settings . The symbol  comes on. Touch  until the symbol  comes on.
- Touch .

Overriding the child safety device for one cooking session

- Set the heat settings . The symbol  comes on. Touch  until the symbol  comes on. Set the heat setting in less than 10 seconds. You can operate the hob.
- The child safety stays active after switch off the hob.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch  for 3 seconds, sound operates. Touch , sound operates. Touch  for 3 seconds.  comes on, the sound is on. Touch ,  comes on, the sound is off.

When this function operates, you can hear sounds only when:

- the Minute Minder comes down
- The Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch  for 3 seconds. Touch . Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch ,  comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS

-  Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware for induction cooking zones



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting..
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions : induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The noises during operation

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

Energy saving



- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.

Öko Timer (Eco Timer)



To save the energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer signal. The difference in the operation time depends of the heat setting level and the time you cook.

The Power function is best to heat up large quantities of water.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



WARNING!

The sharp objects and abrasive cleaning agents can cause damage to the appliance.
For your safety, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end rub the appliance dry with a clean cloth.

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	• Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • The Child Safety Device or the Lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating instructions. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The residual heat indicator does not comes on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	• There is still residual heat on the cooking zone. Let the cooking zone become sufficiently cool. • The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.

Problem	Possible cause and remedy
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated. See the section Power management.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated. Activate the signals (see OffSound Control).
 comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the cooking zone and activate it again after 60 seconds. If after 60 seconds  comes on again speak to the service centre.
 comes on	- No cookware on the cooking zone. Put cookware on the cooking zone. - Not correct cookware. Use the correct cookware. - The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. Move cookware to a smaller cooking zone.
 and number comes on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If  comes on again, speak to the service centre.
 comes on	There is an error in the appliance, because a cookware boils dry. The protection against become too hot for the cooking zone operates. The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After, approximately 30 seconds activate the cooking zone again.  should go out of the display, residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and check it with the section Cookware for the induction cooking zone.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter, code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product,

please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material



The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg-electrolux.com/shop

SOMMAIRE

- 33 Consignes de sécurité
- 34 Instructions d'installation
- 36 Description de l'appareil
- 38 Notice d'utilisation
- 42 Conseils utiles
- 43 Entretien et nettoyage
- 43 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 45 En matière de protection de l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure !
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.



AVERTISSEMENT

Activez la sécurité enfants pour empêcher les enfants ou animaux de compagnie d'activer accidentellement l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction activées.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ! Les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Pour éviter d'endommager l'appareil.

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique au risque d'endommager la table de cuisson.
- Les récipients en fonte ou les récipients dont le fond est endommagé et rugueux risquent de rayer la table de cuisson. Ne les déplacez pas sur la surface.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager les récipients, ainsi que la surface vitrocéramique.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez jamais d'aluminium sur l'appareil.
- Veillez à ce que l'espace de circulation d'air de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil situé au dessous reste dégagé.



AVERTISSEMENT

Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Avant l'installation, notez le numéro de série (Ser. Nr.) figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur son boîtier inférieur.

Modell HE634200XB		Prod.Nr. 949 595 059 00	
Typ 58 GAD C7 AU	220-240 V	50-60-Hz	Induction 7,4kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG		CE	

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

Lisez-les attentivement !

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si celui-ci est endommagé, contactez votre magasin vendeur.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

Ne modifiez pas et n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Si vous ne respectez pas cette consigne, l'appareil peut être endommagé et vous risquez vous-même d'être blessé.

L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

Respectez l'espace minimal requis par rapport aux autres appareils.

La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.

Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four !

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Sinon, les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.



AVERTISSEMENT

Le courant électrique peut provoquer des blessures.

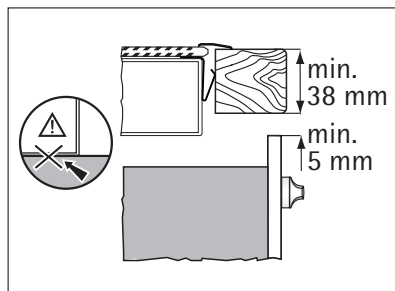
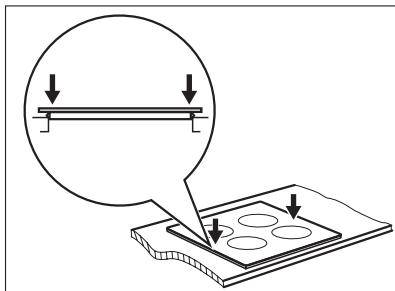
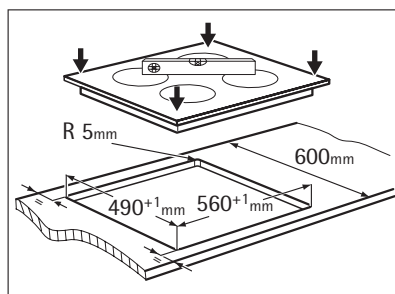
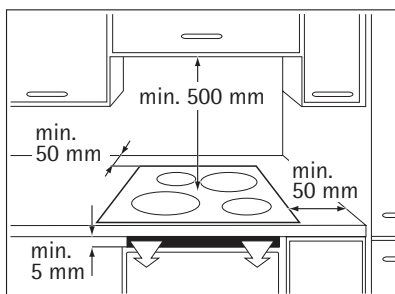
Les pièces de l'appareil sont sous tension.

- Suivez les consignes de sécurité électrique.
- La tension nominale des appareils doit être conforme aux valeurs d'alimentation locale.
- Branchez correctement la fiche dans la prise.
- Installez l'appareil correctement de manière à le protéger contre tout choc électrique.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

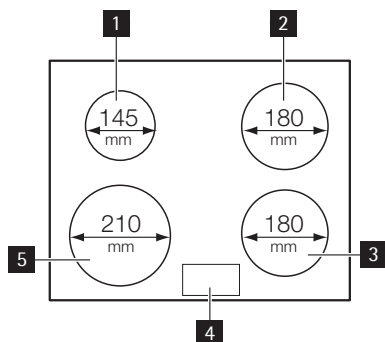
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Montage



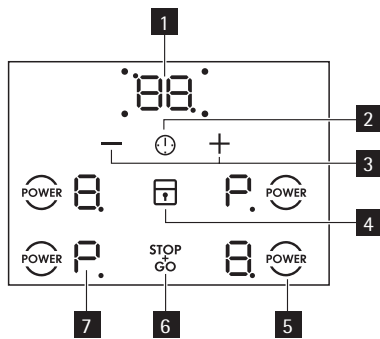
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



- 1** Zone de cuisson à induction 1 400 W, avec fonction Booster 2 500 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 125 mm).
- 2** Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction Booster 2 800 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 145 mm).
- 3** Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction Booster 2 800 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 145 mm).
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson à induction 2 300 W, avec fonction Booster 3 700 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 180 mm).

Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de commander l'appareil. Des voyants et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	touche sensitive	fonction
1	Affichage du minuteur	Pour afficher la durée en minutes.
2		Sélection d'une zone de cuisson
3	+ / -	Augmentation ou diminution de la durée
4		Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
5		Active la fonction Booster.
6		Active ou désactive la fonction STOP+GO.
7	Indicateur du niveau de cuisson.	Pour afficher le niveau de cuisson.

Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est en fonctionnement.
	La fonction ^{STOP} GO est activée.
	La fonction Démarrage automatique de la cuisson fonctionne.
	La fonction Booster est activée.
+ chiffre	Il y a une anomalie.
	OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
	La sécurité enfants/fonction de verrouillage est activée.
	Ustensile de cuisine inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique de la cuisson fonctionne.

OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle)



AVERTISSEMENT

☰ \ = \ _ La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitro-céramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

NOTICE D'UTILISATION

La table de cuisson fonctionne à l'aide des manettes du four et du bandeau de commande de la table de cuisson. Le chapitre traitant de l'utilisation du four vous indique le fonctionnement des manettes.



Lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, elle bourdonne pendant un court instant. Ce bruit n'est pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Mise à l'arrêt automatique

Cette fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir activé la table.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant un court instant, et la table de cuisson se désactive. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous n'utilisez pas un plat de cuisson approprié. Le symbole  s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.
- La zone de cuisson n'est pas désactivée ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps,  s'affiche et l'appareil est désactivé. Reportez-vous au tableau.

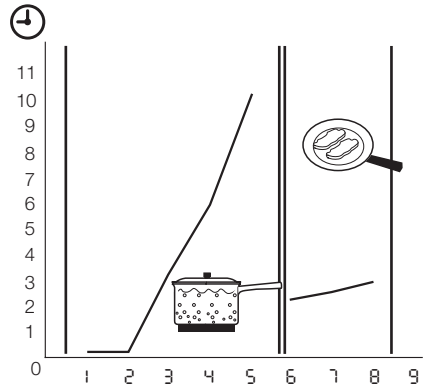
Temporisation de la fonction Arrêt automatique

Niveau de cuisson	  - 	 - 		 - 
La zone de cuisson se met à l'arrêt après	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

Démarrage automatique

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le réglage de température souhaité. Cette fonction active la température la plus élevée pendant un certain temps (reportez-vous au tableau dans le chapitre : Conseils utiles) puis permute à la température sélectionnée. Pour activer la fonction de démarrage automatique pour la zone de cuisson, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran affiche [R]. Appuyez immédiatement sur le niveau de cuisson souhaité. Après 2 secondes, [R] s'affiche.

Pour mettre à l'arrêt la fonction, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et réglez-la sur un niveau de cuisson inférieur.

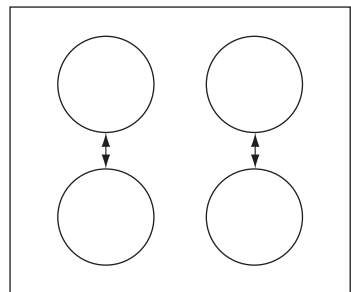


Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. Passé ce délai, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson 9. Pour l'activer, réglez le niveau de cuisson avec les manettes, puis appuyez sur , [P] s'allume alors. Pour la désactiver, changez le niveau de cuisson.

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir l'illustration). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximum pour l'une des zones de cuisson de la paire. Cela diminue automatiquement la puissance pour la seconde zone de cuisson à un niveau inférieur. L'affichage de la zone de puissance réduite alterne d'un niveau à l'autre.



Minuteur

Minuteur (Décompte du temps)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour cette cuisson uniquement.

Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.

Le niveau de cuisson peut être défini avant ou après le réglage du minuteur.

- **Pour régler la zone de cuisson** : appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Pour activer le minuteur en fonction Décompte du temps** : appuyez sur **+** du minuteur pour régler la durée (**00** - **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter plus lentement, le décompte a commencé.
- **Vérification du temps restant** : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique le temps restant.
- **Pour modifier la durée souhaitée du minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de , appuyez sur **+** ou **-**.
- **Pour désactiver le minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Appuyez sur **-**. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour désactiver, vous pouvez aussi appuyer sur **+** et **-** en même temps.

Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se met à l'arrêt.

- **Pour arrêter le signal sonore** : appuyez sur 

CountUp Timer (minuteur progressif)

Utiliser la fonction CountUp Timer pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plus d'une seule zone de cuisson fonctionne)** : appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Pour activer CountUp Timer** : appuyez sur la touche **-** du minuteur, **UP** s'affiche. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter plus lentement, le minuteur s'active. L'affichage alterne entre **UP** et le temps écoulé (minutes).
- **Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée** : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.
- **Pour désactiver le CountUp Timer** : sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur **+** ou **-** pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme Minuterie lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour régler la durée. Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et **00** clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore** : appuyez sur 

STOP+GO

La fonction  permet de mettre simultanément tous les foyers de cuisson allumés en position de maintien au chaud ().

La fonction  n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer cette fonction**, appuyez sur . Le symbole  s'allume.

- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur STOP . Le niveau de cuisson précédent s'allume.



Lorsque vous modifiez les niveaux de cuisson, la fonction s'arrête et l'affichage montre les nouveaux réglages.

Verrouillage

Vous pouvez verrouiller les capteurs sur la table de cuisson quand les zones de cuisson fonctionnent.

Pour activer cette fonction, appuyez sur L . Le symbole L s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste allumé.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur L . Le niveau de cuisson précédent s'allume. Lorsque vous changez de niveau de cuisson, vous désactivez cette fonction.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Activation de la Sécurité enfants

- Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.
- Appuyez sur L pendant 4 secondes. Le symbole L s'allume.

Désactivation de la Sécurité enfants

- Réglez le niveau de cuisson. Le symbole L s'allume. Appuyez sur la touche L jusqu'à ce que le symbole L s'allume.
- Appuyez sur STOP .

Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Réglez le niveau de cuisson. Le symbole L s'allume. Appuyez sur la touche L jusqu'à ce que le symbole L s'allume. Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Après la mise à l'arrêt de la table de cuisson, la sécurité enfants reste activée.

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez à l'arrêt l'appareil.

Appuyez sur L pendant 3 secondes, le son se met en fonctionnement. Appuyez sur la touche L , le son se met en fonctionnement. Appuyez sur L pendant 3 secondes. L s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur $+$, L s'allume, le signal sonore est désactivé. Lorsque cette fonction est en fonctionnement, vous ne pouvez entendre des signaux sonores que lorsque :

- le minuteur arrive en fin de course
- le décompte de la minuterie commence
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez à l'arrêt l'appareil.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Appuyez sur . Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'affiche, car le signal sonore est arrêté. Appuyez sur ,  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

CONSEILS UTILES



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction



Sur les zones de cuisson, un champ électro-magnétique puissant chauffe les plats de cuisson très rapidement.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (homologué par le fabricant),
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal,
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions du récipient : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Öko Timer (Minuteur Eco)



Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du réglage de la température et de la durée de cuisson.

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



AVERTISSEMENT

Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez **jamais** d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles plastique et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	• Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.
	• Vous avez appuyé sur 2 touches sensibles ou plus en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensible à la fois.
	• La Sécurité enfants ou la fonction Stop+Go est activée. Voir le chapitre Utilisation de l'appareil.
	• Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.

Problème	Cause possible et solution
Un signal sonore retentit, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est désactivé.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles. Retirez l'objet des touches sensibles.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	- La zone de cuisson est encore chaude. Laissez refroidir la zone de cuisson. - Le niveau de cuisson maximum est réglé. Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre « Gestion de puissance ».
Les touches sensibles commencent à chauffer.	Le récipient de cuisson est trop grand ou vous l'avez posé trop près des commandes. Placez les casseroles de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore lorsque vous appuyez sur les touches sensibles.	Les signaux sont désactivés. Activez les signaux (voir la section « Contrôle du son »).
 s'allume.	L'arrêt de sécurité est activé. Désactivez la zone de cuisson et réactivez-la au bout de 60 secondes. Si après 60 secondes  s'affiche de nouveau, faites appel au service après-vente.
 s'allume.	- Aucun récipient sur la zone de cuisson Placez un récipient sur la zone de cuisson. - Récipient de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson adapté. - Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre s'affiche.	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si  s'affiche de nouveau, faites appel au Service après-vente.

Problème	Cause possible et solution
 s'allume.	L'appareil présente une anomalie, parce qu'un récipient brûle sur le feu. La protection contre les surchauffes des zones de cuisson fonctionne. L'arrêt de sécurité est activé. Éteignez l'appareil. Retirez le récipient de cuisson chaud. Après environ 30 secondes, réactivez la zone de cuisson.  doit disparaître de l'affichage, l'indicateur de chaleur résiduelle peut rester. Laissez le récipient refroidir suffisamment et vérifiez s'il figure dans la section Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg-electrolux.com/shop

INHALT

48	Sicherheitshinweise
49	Montageanleitung
51	Gerätebeschreibung
53	Gebrauchsanweisung
57	Praktische Tipps und Hinweise
58	Reinigung und Pflege
58	Was tun, wenn ...
60	Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten



SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen



WARNUNG!

Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.



WARNUNG!

Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie Besteck oder Topfdeckel, auf die verwendete Kochzone. Sie werden heiß.
- Träger von Herzschrittmachern müssen mit dem Oberkörper mindestens 30 cm Abstand zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen halten.



WARNUNG!

Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.

Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.

- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Verschieben Sie daher das Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramik-Oberfläche.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochstellen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätevorderseite frei bleibt.



WARNUNG!

Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

MONTAGEANLEITUNG



Notieren Sie vor der Montage die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.

Modell HE634200XB		Prod.Nr. 949 595 059 00	
Typ 58 GAD C7 AU	220-240 V	50-60-Hz	Induction 7,4kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
AEG		  	

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.

Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, elektrotechnische Sicherheitsregeln usw.) sind unbedingt einzuhalten!

Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Bodenschutz direkt unter dem Gerät installiert werden!

Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!

Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können!

Das Gerät darf nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern installiert werden! Andernfalls könnten Sie beim Öffnen der Tür oder des Fensters versehentlich heißes Kochgeschirr vom Gerät herunterstoßen.



WARNUNG!

Es besteht Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

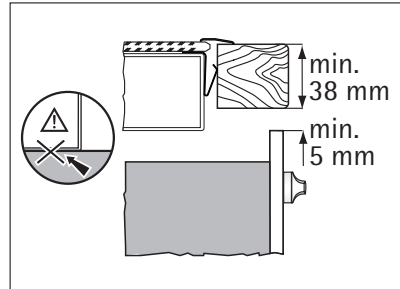
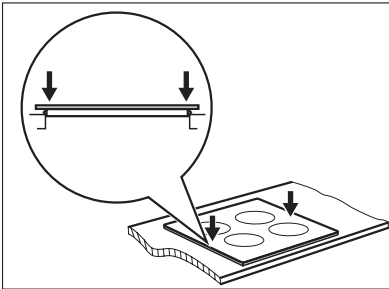
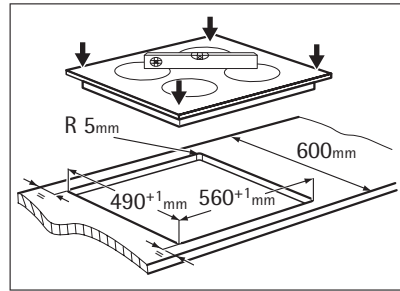
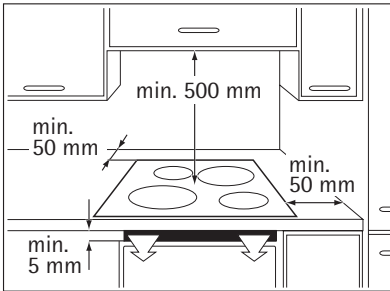
Die zusammengebauten Geräte sind spannungsführend.

- Beachten Sie die Sicherheitsregeln der Elektrotechnik.
- Die Nennspannungen der Geräte müssen zusammenpassen.
- Stecken Sie die Steckverbindungen ordnungsgemäß zusammen.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.

Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.

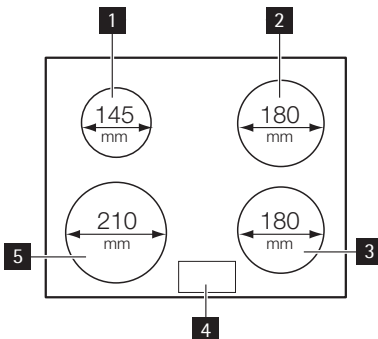
Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

Montage



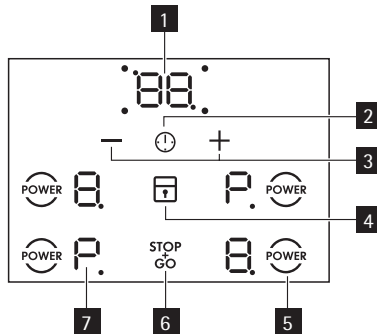
GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeine Übersicht



- 1** Induktionskochzone 1400 W, mit Power-Funktion 2500 W (Minstdurchmesser des Kochgeschirrs = 125 mm).
- 2** Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W (Minstdurchmesser des Kochgeschirrs = 145 mm).
- 3** Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W (Minstdurchmesser des Kochgeschirrs = 145 mm).
- 4** Bedienfeld
- 5** Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3700 W (Minstdurchmesser des Kochgeschirrs = 180 mm).

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
2		Auswahl der Kochzone.
3	+ / -	Verlängerung oder Verkürzung der Zeit.
4		Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
5		Aktiviert die Power-Funktion.
6	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
7	Kochstufenanzeige.	Zeigt die Kochstufe an.

Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion ^{STOP} GO ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Sperre/Kindersicherung ist aktiviert.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!
 Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an. Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Das Kochfeld wird mit den Schaltern des Herds und dem Bedienfeld des Kochfelds bedient. Im Kapitel "Gebrauchsanweisung" für den Herd können Sie nachlesen, wie die Schalter bedient werden.



Wenn sich eine Kochzone einschaltet, ist für kurze Zeit ein Brummen zu hören. Dieses Verhalten ist typisch für alle Kochzonen eines Glaskeramik-Kochfelds und bedeutet nicht, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet .
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Pfanne, Tuch usw.). Ein Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Gerät schaltet sich aus. Siehe Tabelle.

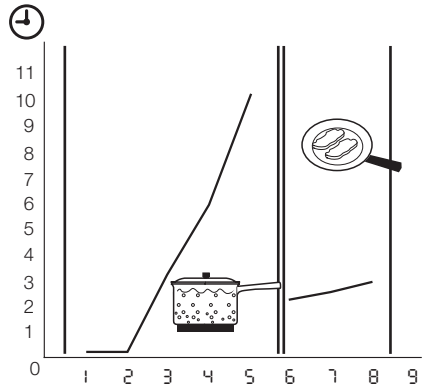
Zeiten der Abschaltautomatik

Eingestellte Kochstufe	  - 	 - 		 - 
Die Kochzone schaltet sich aus nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Ankochautomatik

Mit der Ankochautomatik wird die erforderliche Kochstufe in kürzerer Zeit erreicht. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt (siehe Tabelle im Kapitel: Praktische Tipps und Hinweise) und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet. Drehen Sie zum Einschalten der Ankochautomatik für die Kochzone den Schalter im Uhrzeigersinn, bis das Display **[A]** anzeigt. Stellen Sie dann direkt die gewünschte Kochstufe ein. Nach 2 Sekunden leuchtet **[A]** auf.

Drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn, um die Funktion auszuschalten und die Kochstufe zu verringern.

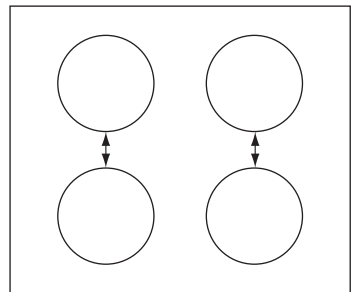


Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf Kochstufe 9 zurück. Wählen Sie zum Einschalten die Kochstufe mit den Schaltern aus. Berühren Sie dann **[POWER]**. **[P]** leuchtet auf. Ändern Sie zum Abschalten die Kochstufe.

Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht und für die zweite Kochzone automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



Timer

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswahl der Kochzone:** Berühren Sie **[T]** wiederholt, bis sich die Anzeige der gewünschten Kochzone einschaltet.

- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie **+** am Timer, um die Zeit einzustellen (**00** - **99** Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit **!** aus. Die Kochzonenanzeige blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
- **Einstellung des Kurzzeitmessers ändern:** Wählen Sie die Kochzone mit **!**, berühren Sie **+** oder **-**.
- **So schalten Sie den Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol **!** aus. Berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch **+** und **-** gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie **!**

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswahl der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone eingeschaltet ist):** Berühren Sie **!** wiederholt, bis sich die Anzeige der gewünschten Kochzone einschaltet.
- **So aktivieren Sie CountUp Timer:** Berühren Sie **-** des Timers, **UP** leuchtet. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen **UP** und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol **!** aus. Die Kochzonenanzeige blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltedauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit **!** aus und berühren Sie **+** oder **-**, um den Timer zu deaktivieren. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeit-Wecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie **!**. Berühren Sie das Symbol **+** oder **-** des Timers, um die Dauer einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie **!**

STOP+GO

Mit der Funktion **STOP GO** werden alle eingeschalteten Kochzonen auf Warmhalten (**U**) geschaltet.

Die Funktion **STOP GO** unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie zur **Aktivierung** dieser Funktion **STOP GO**. Das Symbol **U** leuchtet auf.
- Berühren Sie zur **Deaktivierung** dieser Funktion **STOP GO**. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.



Wenn Sie die Kochstufe ändern, wird die Funktion deaktiviert und das Display zeigt die neu eingestellte Kochstufe an.

Sperre

Sie können die Sensorfelder des Kochfelds sperren, wenn die Kochzone eingeschaltet ist. Berühren Sie zur Aktivierung dieser Funktion . Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Der Timer bleibt eingeschaltet.

Berühren Sie zur Deaktivierung dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird deaktiviert, wenn Sie die Kochstufe ändern.

Diese Funktion wird auch deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Aktivieren der Kindersicherung

- Stellen Sie keine Kochstufe ein.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang . Das Symbol  leuchtet.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Stellen Sie die Kochstufen ein. Das Symbol  leuchtet. Berühren Sie , bis das Symbol  erscheint.
- Berühren Sie .

Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang außer Kraft setzen

- Stellen Sie die Kochstufen ein. Das Symbol  leuchtet. Berühren Sie , bis das Symbol  erscheint. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von höchstens 10 Sekunden ein. Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden.
- Die Kindersicherung bleibt weiterhin aktiviert, nachdem Sie das Kochfeld abgeschaltet haben.

OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie  3 Sekunden lang, der Signalton ertönt. Berühren Sie , der Signalton ertönt. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie ,  leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.

Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie 3 Sekunden lang . Berühren Sie . Berühren Sie 3 Sekunden lang .  leuchtet auf, da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie ,  leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn...

- ... eine geringe Wassermenge darin auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell zu kochen beginnt.
- ... ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und eben wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs : Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Geschirrbodens an.

Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- **Prasseln:** Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Pfeifen:** Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Summen:** Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- **Klicken:** Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- **Zischen, Surren:** Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energie sparendes Kochen



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.

Öko Timer (Öko-Timer)



Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Die Power-Funktion ist ideal für das Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



WARNUNG!

Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:** Kalk- und Wasser-ränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.

WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Siehe Abschnitt „Bedienung des Geräts“. • Wasser oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Bedienleiste abwischen.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Es wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät wird ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	- In der Kochzone ist noch Restwärme vorhanden. Lassen Sie die Kochzone abkühlen. - Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. Siehe den Abschnitt „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist deaktiviert. Aktivieren Sie den Signalton (siehe Einschalten des Signaltons).
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie die Kochzone aus und nach 60 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut nach 60 Sekunden aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
 leuchtet auf.	- Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. - Ungeeignetes Kochgeschirr. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. - Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein. Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.
 und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der eingeschalteten Kochzone hat ausgelöst. Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Das heiße Kochgeschirr entfernen. Schalten Sie nach ca. 30 Sekunden die Kochzone wieder ein.  sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann jedoch noch leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den Code aus drei Buchstaben für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendienst-technikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

En la página web de AEG, encontrará todo lo necesario para la perfecta limpieza y funcionamiento de todos sus electrodomésticos AEG. Junto con una amplia gama de accesorios diseñados y fabricados conforme a los elevados estándares de calidad característicos de la marca, desde utensilios de cocina especializados a cestos de cubiertos, desde portabotellas a bolsas para el lavado de prendas delicadas...



Visite la tienda web en
www.aeg-electrolux.com/shop

ÍNDICE DE MATERIAS

63	Información sobre seguridad
64	Instrucciones de instalación
66	Descripción del producto
68	Instrucciones de uso
72	Consejos útiles
73	Mantenimiento y limpieza
73	Qué hacer si...
75	Aspectos medioambientales

En este manual de usuario se utilizan los símbolos siguientes:



Datos importantes referentes a su seguridad personal e información sobre la manera de evitar que el aparato sufra daños.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones



INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD



Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende. Es importante que los usuarios conozcan perfectamente el funcionamiento y las funciones de seguridad del aparato.

Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no debe ser usado por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni tampoco por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la persona responsable de su seguridad.

- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia o de lesiones.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante y después del funcionamiento, hasta que éste se enfríe.



ADVERTENCIA

Active el bloqueo de seguridad para niños para que no puedan poner en marcha el aparato de forma accidental.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes del primer uso.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- ¡Riesgo de quemaduras! No coloque objetos metálicos, por ejemplo, cubiertos o tapas de recipientes, sobre las superficies en las que esté cocinando. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm entre la parte superior del cuerpo y las zonas de cocción encendidas.



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Las grasas y los aceites demasiado calientes pueden prenderse rápidamente.

Funcionamiento correcto

- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ni guarde líquidos o materiales inflamables ni objetos que puedan fundirse fácilmente (por ejemplo, objetos hechos de plástico o aluminio) sobre el aparato ni cerca de éste.

- Tenga mucho cuidado cuando enchufe el aparato a las tomas de corriente. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes. Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

Cómo evitar daños en el aparato.

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre la superficie de vidrio.
- Los recipientes de hierro fundido, aluminio fundido o con la base dañada pueden rayar el vidrio. No los arrastre sobre la superficie.
- No permita que el contenido de los recipientes hierva hasta que se agote el líquido a fin de evitar daños en éstos y en la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción si la sartén o cacerola que están en dicha zona están vacías.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Deje un espacio de ventilación de 5 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella.



ADVERTENCIA

Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



Antes de proceder a ejecutar la instalación, anote el número de serie (Ser. Nr.) que se indica en la placa de datos técnicos. **Dicha placa puede encontrarse en la caja inferior.**

Modell HE634200XB		Prod.Nr. 949 595 059 00	
Typ 58 GAD C7 AU	220-240 V	50-60-Hz	Induction 7,4kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG		 	

Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA

Lea atentamente estas instrucciones.

Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.

Este aparato sólo puede ser instalado, conectado o reparado por personal de servicio técnico homologado. Utilice sólo recambios originales.

Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

Siga rigurosamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas (de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde vaya a utilizar el aparato. Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

La instalación deberá disponer de la protección adecuada contra descargas eléctricas; por ejemplo, sólo podrán instalarse directamente bajo el aparato cajones que cuenten con suelo protector.

Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.

El sellante permite fijar el aparato a la encimera sin dejar huecos.

Proteja la parte inferior del aparato de la acción del vapor y la humedad procedente, por ejemplo, de un lavavajillas o un horno.

No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De lo contrario, al abrir las puertas o ventanas, éstas podrían desplazar los utensilios calientes de la zona de cocción del aparato.



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por corriente eléctrica.

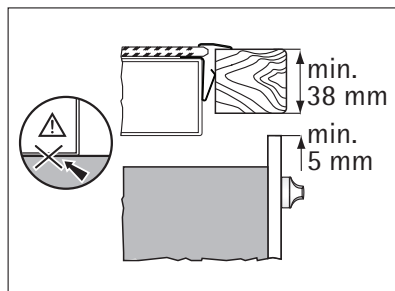
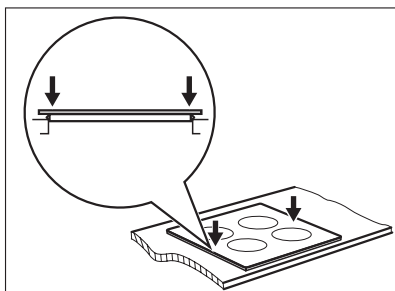
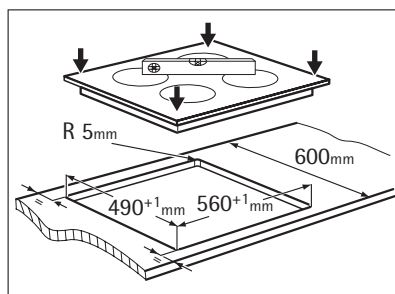
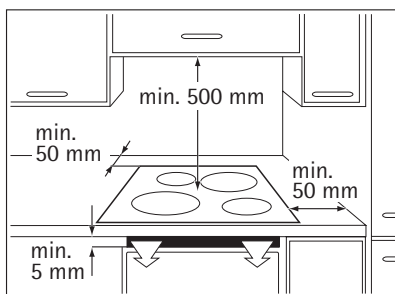
Los aparatos juntos tienen tensión.

- Siga las normas de seguridad.
- La tensión nominal de los aparatos juntos debe coincidir.
- Ajuste el enchufe y las conexiones de toma juntos correctamente.
- Asegure la protección contra descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- Asegúrese de que las conexiones de los bornes las realiza un electricista homologado y en la forma correcta.

El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo del suministro de red en todos los polos y que al abrirse tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm.

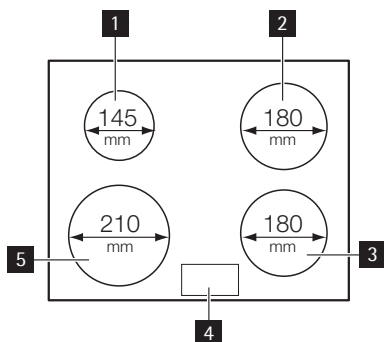
Debe disponer de los dispositivos correctos para aislar: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Montaje



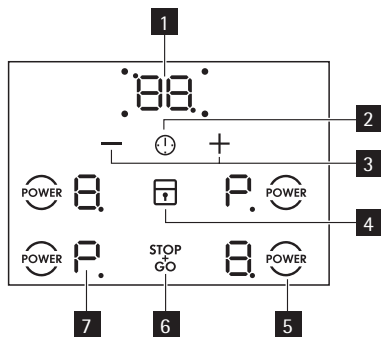
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción general



- 1** Zona de cocción por inducción a 1.400 W, con función Power a 2.500 W (diámetro mínimo de los recipientes = 125 mm).
- 2** Zona de cocción por inducción a 1800 W, con función Power a 2800 W (diámetro mínimo de los recipientes = 145 mm).
- 3** Zona de cocción por inducción a 1800 W, con función Power a 2800 W (diámetro mínimo de los recipientes = 145 mm).
- 4** Panel de control
- 5** Zona de cocción por inducción a 2300 W, con función Power a 3700 W (diámetro mínimo de los recipientes = 180 mm).

Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

	sensor	función
1	Pantalla del temporizador	Muestra la hora en minutos.
2		Selecciona la zona de cocción.
3	+ / -	Aumenta o reduce el tiempo.
4		Bloquea y desbloquea el panel de control.
5		Activa la función Power.
6		Activa y desactiva la función STOP+GO.
7	Indicador del nivel de calor.	Muestra el nivel de calor elegido.

Indicación de la temperatura en pantalla

Indicador	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento
	La función está activada.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	La función Power está activa.
+ número	Hay un fallo de funcionamiento.
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Se usa la función de desconexión automática.

OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



ADVERTENCIA

☰ \ = \ _ ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

OptiHeat Control muestra el nivel de calor residual. Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para cocinar directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.

INSTRUCCIONES DE USO

La placa se maneja con los mandos del horno y del panel de control de la placa. En el capítulo sobre las instrucciones de manejo del horno se indica cómo utilizar los mandos.



Cuando una zona de cocción está en funcionamiento, emite un zumbido durante unos momentos. Esto es algo típico de todas las zonas de cocción vitrocerámicas y no indica que el aparato tenga desperfectos.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas .
- No se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato.
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). El aparato emite varias veces una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que el aparato se enfríe antes de utilizarlo de nuevo.
- No se utilizan los recipientes correctos. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo  y se apaga la placa. Consulte la tabla.

Tiempos de desconexión automática

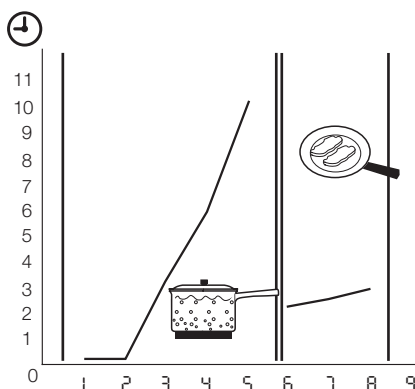
Ajuste de temperatura	  - 	 - 		 - 
La zona de cocción se apaga después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Calentamiento automático

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función de Calentamiento automático. Esta función ajusta la temperatura más alta durante un tiempo (consulte la tabla del capítulo: Consejos útiles), y a continuación la reduce hasta el ajuste necesario.

Para activar la función de calentamiento automático de la zona de cocción, gire el mando hacia la derecha hasta que en la pantalla aparezca **[P]**. Después configure inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 2 segundos, se enciende **[P]**.

Para detener la función, gire el botón hacia la izquierda y ajuste una temperatura más baja.

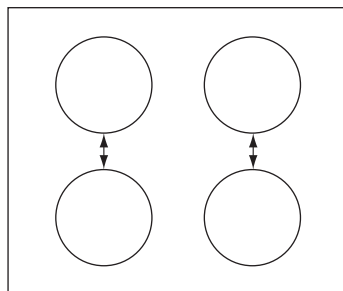


Función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción, y se activa durante 10 minutos como máximo. A continuación, la zona de cocción por inducción vuelve automáticamente al nivel 9. Para activar la función, programe el ajuste con los botones y luego toque **[POWER]**; se iluminará **[P]**. Para apagar, cambie el ajuste de temperatura.

Gestión de energía

La gestión de energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función de potencia incrementa ésta al máximo para una de las zonas de cocción del par. Disminuye automáticamente la potencia en la segunda zona de cocción a un valor inferior. La pantalla para la zona reducida cambia entre dos niveles.



Temporizador

Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción sólo por esta vez.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- Para seleccionar la zona de cocción: toque **[1]** repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.

- Para activar el temporizador: toque la parte **+** del temporizador para programar el tiempo (**00** - **99** minutos). La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- Para comprobar el tiempo restante: seleccione la zona de cocción con el sensor **!**. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.
- Si desea cambiar el temporizador: ajuste la zona de cocción con **!**, toque **+** o **-**.
- Para desactivar el temporizador: seleccione la zona de cocción con el sensor **!**. Toque **-**. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción se apaga. Para desactivar, también puede tocar **+** y **-** a la vez.

Al finalizar la cuenta atrás, suena la señal acústica y **00** parpadea. La zona de cocción se apaga.

- Para detener la señal acústica: toque **!**

CountUp Timer (temporizador de cronometraje)

Utilice CountUp Timer para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.

- Si desea seleccionar la zona de cocción (cuando funciona más de una): toque **!** repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.
- Para activar CountUp Timer: pulse **-** del temporizador, **UP** se enciende. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre **UP** y el tiempo transcurrido (minutos).
- Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción: seleccione la zona de cocción con el sensor **!**. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.
- Para desactivar el temporizador CountUp Timer: seleccione la zona de cocción con **!** y pulse **+** o **-** para desactivar el temporizador. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Minutero

Puede utilizar el temporizador como Minutero mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque **!**. Toque **+** o **-** del temporizador para ajustar el tiempo. Al finalizar el tiempo, suena la señal acústica y **00** parpadea.

- Para detener la señal acústica: toque **!**

STOP+GO

La función **STOP** regula todas las zonas de cocción en funcionamiento con miras al mantenimiento de la temperatura (**U**).

La función **STOP** no detiene la función del temporizador.

- Para activar esta función, toque **STOP**. Se encenderá el símbolo **U**.
- Para desactivar esta función, toque **STOP**. Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.



Cuando se cambia el nivel de temperatura, la función se detiene y la pantalla muestra el nuevo ajuste.

Bloquear

Puede bloquear los sensores de la placa con las zonas de cocción en funcionamiento.

Para activar esta función pulse . Se encenderá el símbolo  durante 4 segundos.

El temporizador se mantiene activo.

Para activar esta función pulse . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

Cuando se cambia el ajuste de calor se desactiva esta función.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

Para conectar el dispositivo de seguridad para niños

- No ajuste un nivel de calor .
- Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .

Para desconectar el dispositivo de seguridad para niños

- Ajuste el nivel de cocción . Se encenderá el símbolo . Pulse  hasta que el símbolo  se encienda.
- Pulse .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños durante una sesión de trabajo

- Ajuste el nivel de cocción . Se encenderá el símbolo . Pulse  hasta que el símbolo  se encienda. Ajuste el nivel de calor antes de que transcurran 10 segundos. Ya puede poner en marcha el aparato.
- El bloqueo de seguridad para niños se activa tras apagar la placa.

OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Desactivación de los sonidos

Apague el aparato.

Pulse  durante 3 segundos; se emitirá una señal acústica. Pulse , se emitirá una señal acústica. Pulse  durante 3 segundos.  se enciende; el sonido está activado. Pulse ;  se enciende y la señal acústica se desactiva.

Si esta función está activada, se oirán señales acústicas únicamente cuando:

- el minuterio se apague
- el temporizador de cuenta atrás se apague
- se coloque algo en el panel de control.

Activación de los sonidos

Apague el aparato.

Toque  durante 3 segundos. Pulse . Pulse  durante 3 segundos.  se encenderá porque la señal acústica se ha desactivado. Pulse ,  se enciende. El sonido está activado.

CONSEJOS ÚTILES



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Utensilios de cocina para las zonas de cocción por inducción



En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los utensilios de cocina muy rápidamente.

Material de los utensilios de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el nivel de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice utensilios de cocina con la base tan gruesa y plana como sea posible.

Medidas de los utensilios de cocina : las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- **crujido:** el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- **silbido:** utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- **zumbido:** el nivel de calor utilizado es alto.
- **chasquido:** cambios en el suministro eléctrico.
- **siseo, zumbido:** el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

Ahorro energético



- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción antes de encenderla.

Öko Timer (temporizador ecológico)



Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga automáticamente antes de que suene la señal del temporizador. La diferencia en el tiempo de utilización depende del nivel de calor y de la duración de la cocción.

La función Power es la más adecuada para calentar grandes cantidades de líquido.

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.
Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



ADVERTENCIA

Los objetos afilados y los productos de limpieza abrasivos pueden dañar el aparato. Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.



Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Quite inmediatamente:** restos fundidos de plástico, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
– **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio** .

QUÉ HACER SI...

Problema	Causa probable y solución
El aparato no se enciende o no funciona.	• Vuelva a encender el aparato y ajuste la temperatura en el plazo de 10 segundos. • Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. Pulse sólo un sensor. • Están activados el seguro para niños, el bloqueo o Stop+Go. Consulte el capítulo Instrucciones de uso. • Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de mandos. Limpie el panel de mandos.
El aparato emite una señal acústica y luego se desconecta. El aparato emite una señal acústica estando apagado.	Hay uno o más sensores cubiertos. Quite el objeto que cubre los sensores.

Problema	Causa probable y solución
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente. Si la zona de cocción debería estar caliente, consulte al centro de servicio.
La función de calentamiento automático no se activa.	• Todavía hay calor residual en la zona de cocción. Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente. • Se ha ajustado el nivel de calor más alto. El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	El regulador de la gestión de energía está activo. Consulte la sección Gestión de energía.
El sensor se calienta.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas. Active las señales (consulte Control OffSound).
Se enciende el símbolo 	La función de desconexión automática está activada. Apague la zona de cocción y vuelva a encenderla después de 60 segundos. Si vuelve a aparecer el símbolo  después de 60 segundos, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se enciende el símbolo 	• No hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción. Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción. • El utensilio de cocina no es correcto. Utilice el utensilio de cocina adecuado. • El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción. Traslade el utensilio de cocina a una zona de cocción más pequeña.
Se enciende el símbolo  seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento. Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se enciende el símbolo 	Se ha producido un fallo de funcionamiento porque el recipiente ha hervido hasta agotar el líquido. Se activa la protección contra un calentamiento excesivo en la zona de cocción. La función de desconexión automática está activada. Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Tras aproximadamente 30 segundos, encienda de nuevo la zona de cocción.  debe desaparecer de la pantalla, aunque puede seguir figurando el indicador de la temperatura. Deje enfriar el utensilio de cocina y compruebe que es de un material adecuado para placas de cocción por inducción, verificándolo en la sección Utensilios de cocina.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la infor-

mación de la placa de datos técnicos, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje



Los materiales de embalaje son ecológicos y se pueden reciclar. Los componentes plásticos se identifican por la marca: >PE<, >PS<, etc. Deshágase de los materiales de embalaje siguiendo la normativa sobre residuos urbanos vigente en su localidad.

